

(51)

Int. Cl.:

A 23 b

BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND

DEUTSCHES



PATENTAMT

(52)

Deutsche Kl.:

53 c, 3/03

(10)

(11)

(21)

(22)

(43)

# Offenlegungsschrift 1 935 566

Aktenzeichen: P 19 35 566.9

Anmeldetag: 12. Juli 1969Offenlegungstag: 22. Januar 1970

Ausstellungspriorität: —

(30)

Unionspriorität

(32)

Datum:

18. Juli 1968

(33)

Land:

Belgien

(31)

Aktenzeichen:

61137

(54)

Bezeichnung:

Verfahren zur Erteilung oder Konservierung einer natürlichen Färbung von Nahrungsmitteln

(61)

Zusatz zu: —

(62)

Ausscheidung aus: —

(71)

Anmelder:

Verbruggen, Maria Louisa, Melle (Belgien)

Vertreter:

Loesenbeck, Dr. Otto; Stracke, Dipl.-Ing. Alexander;  
Loesenbeck, Dipl.-Ing. Karl-Otto; Patentanwälte, 4800 Bielefeld

(72)

Als Erfinder benannt:

Erfinder ist der Anmelder

Benachrichtigung gemäß Art. 7 § 1 Abs. 2 Nr. 1-d. Ges. v. 4. 9. 1967 (BGBl. I S. 960): —

DT 1935500

ORIGINAL INSPECTED

G 1.70 909 884/1283

3/80

**WEST**

Generate Collection

L7: Entry 46 of 46

File: DWPI

DERWENT-ACC-NO: 1970-05519R

DERWENT-WEEK: 197004

COPYRIGHT 2002 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Preserving natural colour of foodstuffs by treatment - with gases

PATENT-ASSIGNEE:

ASSIGNEE

VERBRUGGEN MARIA LOUISA

CODE

VER I

PRIORITY-DATA: 1968BE-0061137 (July 18, 1968)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
DE 1935566 A			000	
FR 2013177 A			000	

INT-CL (IPC): A23B 0/00

ABSTRACTED-PUB-NO: DE 1935566A

BASIC-ABSTRACT:

The natural colour of foodstuffs such as meat meat products, blood, fish is preserved by treating with a gas such as carbon monoxide either on the pure state or containing a reducing agent such as SO<sub>2</sub>, H and NO, also a neutral gas such as N<sub>2</sub> or CO<sub>2</sub>. Before the gas treatment the foodstuff is subjected to vacuum treatment. Illuminatin g gas is used for treatment.

TITLE-TERMS: PRESERVE NATURAL COLOUR FOOD TREAT GAS

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D03-A; D03-H02;